PERFECT FLAME™
BUILT FOR SUPERIOR GRILLING™

Artículo # 6860

ADVERTENCIA
La instalación, el ajuste, el uso o la alteración inadecuados de este aparato pueden causar daños materiales o personales. Lea las instrucciones de funcionamiento, manejo y mantenimiento de este aparato antes de instalarlo.

PELIGRO
Le recordamos que en caso de no hacerlo puede causar graves daños materiales y personales, e incluso provocar la muerte.

PELIGRO
No utilice esta parrilla para cocinar en espacios cerrados o como calefactor. Las emanaciones tóxicas de la combustión del propano pueden concentrarse y provocar asfixia. NO apta para uso en embarcaciones o caravanas.
.

PROP 65 ADVERTENCIA
La combustión del propano produce emanaciones de sustancias químicas que, tal y como ha comprobado el Estado de California, pueden provocar cáncer, malformaciones en el feto y otros daños en el sistema reproductor.

ADVERTENCIA
PARA SU SEGURIDAD:
Utilícela sólo en ambientes exteriores
(nunca en espacios cerrados)

Parrilla de mesa

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS. SI ESTÁ MONTANDO ESTE APARATO PARA OTRA PERSONA ENTRÉGUELE ESTE MANUAL PARA QUE LO CONSERVE PARA FUTURAS CONSULTAS.
PARA SERVICIO AL CLIENTE, EMAIL A SERVICE@BBQTEK.COM, O LLAME AL 1-877-885-8227 (llamada gratuita), 6:00 A.M.- 4:30 P.M. (PST), LUNES-VIERNES.

Impreso en China

GST1811
Manual del usuario

Referencia rápida para el manejo de su parrilla

Antes de empezar.

Paso 1 Mantenga su parrilla a una distancia segura lejos de su propiedad.*
Paso 2 Siempre realice una prueba de escape de gas en todas las conexiones y las mangueras.*
Paso 3 Mantenga los niños lejos de la parrilla.

Durante la operación de su parrilla.
(Para evitar activar la válvula de seguridad, por favor siga con cuidado estas instrucciones)

Paso 1 Primero, abra la tapa y luego abra el tanque de gas lentamente.
Paso 2 Encienda el quemador infrarrojo. (Refiérase a la página 10 para instrucciones)
Paso 3 Utilice guantes protectores cuando la parrilla esté caliente.

Después de cocinar.

Paso 1 Caliente la parrilla por 10-15 minutos para quemar los residuos de alimento.
Paso 2 Espere hasta que la parrilla se enfríe completamente antes de cerrar la tapa.
Paso 3 Limpie el exceso de grasa y cubra su parrilla.

Por favor refiérase al manual para consultar detalles.

ADVERTENCIA

1. NO ALMACENE o emplee gasolina u otros vapores inflamables y líquidos dentro de 25 pies (7.62 m.) cerca de este dispositivo o de cualquier otro dispositivo similar.
2. No almacene aceite para cocinar cerca de este dispositivo o de cualquier otro de su clase.

DANGER

Si huele a gas:

1. Corte el suministro de gas al aparato.
2. Apague cualquier llama.
3. Abra la tapa de la parrilla.
4. Si el olor persiste, llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

Siempre lea y entienda las **ADVERTENCIAS** y las **INSTRUCCIONES** contenidas en este manual antes de procurar a utilizar esta parrilla de gas, para prevenir posibles heridas o daños a la propiedad.

SIEMPRE GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS REFERENCIAS. **PARA SERVICIO AL CLIENTE O AYUDA TECNICA, POR FAVOR VISITE NUESTRO SITIO AL www.bbqtek.com, MANDE SU CORREO ELECTRONICO AL SERVICE@BBQTEK.COM, O LLAME AL 1-877-885-8227, 6:00 A.M.- 4:30P.M. (PST), LUNES-VIERNES.**

ÍNDICE

Para su seguridad 2

Lista ilustrada de componentes 4

Instrucciones de montaje 5

Manejo de su parrilla

Conexión del cilindro de gas 9

Búsqueda de fugas 9

Encendido de su parrilla 10

Procedimiento para recomenzar la válvula de seguridad de exceso del flujo de gas …….....11

Limpieza y cuidado….....11

Recetas galardonadas para barbacoa …….....12

Solución de problemas de la parrilla de gas …….....13

Garantía…….....15

Para su seguridad

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de su nueva parrilla! Ha tomado la decisión acertada. En este manual encontrará instrucciones de montaje, sugerencias de cocina y consejos útiles, además de las directrices para utilizar el aparato con seguridad, y para mantenerlo y usarlo en perfectas condiciones. Nuestros técnicos se han esforzado al máximo para ofrecerle un producto fácil de montar. En caso de que tenga alguna duda, pregunta o problema con este aparato, **Por favor visite nuestro sitio al www.bbqtek.com, mande su correo electrónico al service@bbqtek.com, o llame al 1-877-885-8227, 6:00 A.M.- 4:30P.M. (PST), LUNES-VIERNES.**

NOTA: El uso e instalación de este producto debe realizarse según las normas locales. En caso de que no existieran, le rogamos que tome como referencia el Código del Gas ANSI Z223.1/ NFPA 54, y el apartado sobre uso almacenamiento y manejo de gases líquidos derivados del petróleo ANSI / NFPA 58 o CSA B149.1, Códigos de Instalación de Gas Natural y Propano Líquido.

¡La seguridad es lo primero!

Le rogamos que lea atentamente todas las advertencias y precauciones antes de utilizar su parrilla**.**

PELIGRO

1. Esta parrilla está recomendada para utilizarse únicamente en ambientes exteriores. No debe ser usada dentro de un edificio, garaje o en cualquier otro ambiente cerrado.
2. El uso de alcohol u otras drogas o medicinas con o sin prescripción médica pueden impedir al usuario utilizar o montar el aparato con seguridad.
3. No deje la parrilla funcionando sin vigilancia. Esto previene que haya fuegos causados por grasa acumulada.
4. Mantenga a los niños y animales alejados del aparato en todo momento.
5. No utilice la parrilla cuando haya mucho viento.
6. Esta parrilla está recomendada para uso exclusivo con gas propano.
7. No intente conectar esta parrilla al sistema integrado de gas propano de una caravana, un trailer, una casa o casa rodante.
8. No utilice nunca carbón ni otros líquidos para encender la parrilla.
9. No utilice gasolina, queroseno o alcohol de quemar. El cilindro de propano debe estar fabricado e indicado de acuerdo a las especificaciones dictadas para este tipo de recipientes por el Departamento de Transportes de los Estados Unidos (DOT) CFR 49.
10. No intente mover la parrilla mientras está encendida.
11. No utilice la parrilla hasta asegurarse de que está **COMPLETAMENTE ensamblada** y de que todas las piezas están correctamente fijadas. No trate de utilizar ni de montar la parrilla con partes dañadas o extraviadas. Llame a nuestro Centro de Servicios para obtener un reemplazo.
12. No altere los componentes de la parrilla en modo alguno.

PRECAUCIÓN - Prevención de quemaduras

1. No toque los componentes metálicos de la parrilla hasta que se haya enfriada por completo después de su uso (después de unos 45 minutos) para evitar quemaduras, a no ser que emplee alguna protección (guantes, pinzas, etc.)
2. Siempre abra la tapa de la parrilla lentamente y con mucho cuidado ya que el vapor caliente puede causarle quemaduras severas.
3. Limpie y revise la parrilla después de cada uso.

PELIGRO - Seguridad con el gas

El gas propano líquido es inflamable y peligroso y debe manejarse con cautela y precaución. Conozca las características de dicho gas antes de usarlo.

Características del propano: Inflamable, explosivo bajo presión, más pesado que el aire y se acumula en las zonas más bajas.

En su estado natural, el propano es inodoro. Para su seguridad, los cilindros tienen un aditivo oloroso que huele a col podrida, lo que hace una fuga fácilmente identificable.

El contacto directo con el propano puede provocar quemaduras por baja temperatura en la piel.

Esta parrilla se ha fabricado para utilizarse únicamente con gas propano.

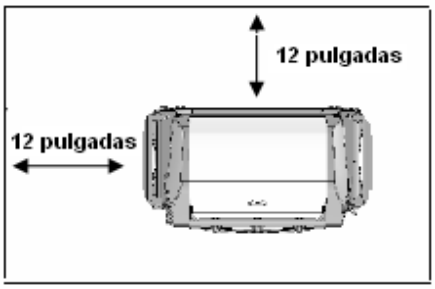
No utilice nunca cilindros de propano dañados o con válvulas o cuello defectuosos.

Los cilindros de propano oxidados o abollados pueden ser peligrosos, y deben ser revisados por su proveedor de gas.

Nunca guarde un cilindro lleno de gas dentro de un carro o un camión caliente. El calor causará que la presión de gas aumente, el cual puede abrir la válvula de liberación y permitir que el gas se escape.

Ubicaciones seguras para el uso de esta parrilla al aire libre

PELIGRO



- Nunca utilice esta parrilla dentro de cualquier edificio, el garaje, la barraca, o dentro de cualquier barco, vehículo de remolque o recreativo, para prevenir un fuego posible y para prevenir la posibilidad de intoxicación con monóxido de carbono o asfixia.
- Sitúe siempre la parrilla en una superficie dura, a nivel y plana, lejos de cualquier tipo de combustible y estructuras. No lo utilice encima de una superficie plástica o de asfalto.
- Esta parrilla de gas no se debe instalar en vehículos de recreación o en barcos.
- No utilice este aparato bajo superficies combustibles ni en áreas cubiertas (por ejemplo, toldos, paraguas, pórticos o glorietas). Mantenga todas las superficies combustibles por lo menos a 12 pulgadas (30cm) lejos.
- Siempre asegúrese de que esta parrilla no esté bajo el alero de una casa, un garaje ni otra estructura antes de encenderla. Un alero servirá para desviar llamaradas y calor irradiado en la estructura del mismo, lo que podría tener como resultado un fuego.
- Siempre asegúrese de que esta parrilla esté a más de 12 pulgadas (30 cm.) de algún material o superficie combustible antes de encenderlo, y de que ninguna gasolina u otras sustancias volátiles se guarden cerca de esta parrilla. (Como la fig. de la derecha). La temperatura de un fuego de grasa o del calor irradiado puede bastar para encender sustancias combustibles o volátiles que están cerca.
- Siempre ubique esta parrilla donde haya suficiente espacio de combustión y ventilación, y nunca en el paso directo de un viento fuerte.
- Nunca guarde gasolina ni otras sustancias inflamables ni volátiles cerca de esta parrilla ni cerca de cualquier otro aparato generador de calor, a causa del peligro de inicio de un fuego.

PRECAUCIÓN

Es esencial mantener el quemador y los conductos de circulación de aire de la parrilla limpios.

Inspeccione la parrilla antes de cada uso:

Paso 1 Inspeccione todas las conexiones y cerciórese de que estén aseguradas.

Paso 2 Verifique y limpie los tubos venturi*** del quemador de insectos y nidos de insectos quitando el quemador e insertando una escobilla para botellas dentro de cada tubo para asegurarse de que el pasaje esté libre.

*** Un tubo bloqueado puede ocasionar fuego debajo de la parrilla.

Paso 3 Asegúrese que la boca de la válvula esté señalando directamente y completamente metida dentro del tubo venturi.

INFORMACIÓN GENERAL

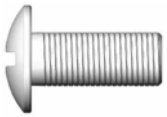
1. El aparato, necesita de un cilindro de gas propano para funcionar.
2. Esta parrilla de gas NO es para uso comercial.

Lista ilustrada de componentes

1. Cuerpo de la parrilla.....1pc	2. Ala de la tapa …….....1pc	3. Placa de calentamiento...1pc
4. Parrilla de cocinar…….1pc	5. Rejilla de calentamiento..1pc	6. Bandeja para grasa……1pc
7. Regulador…….....1pc		

Materiales para el montaje

Materiales en la lista no están dibujados al **tamaño real y ya vienen** pre-instalados en la parrilla.

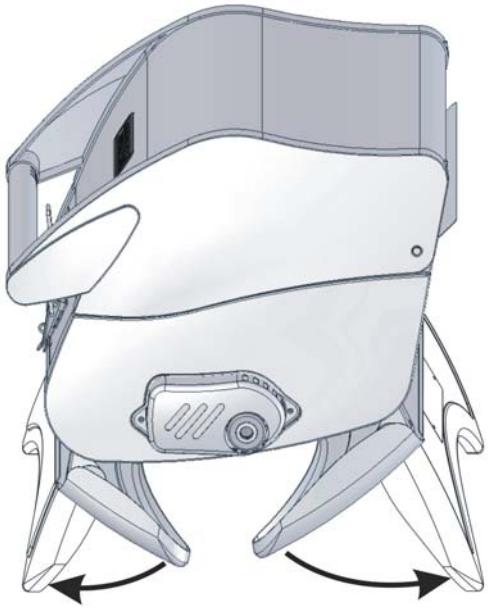
A		Tornillo M4 x10mm	2uds
B		Arandela	2uds
C		Arandela de seguridad	2uds

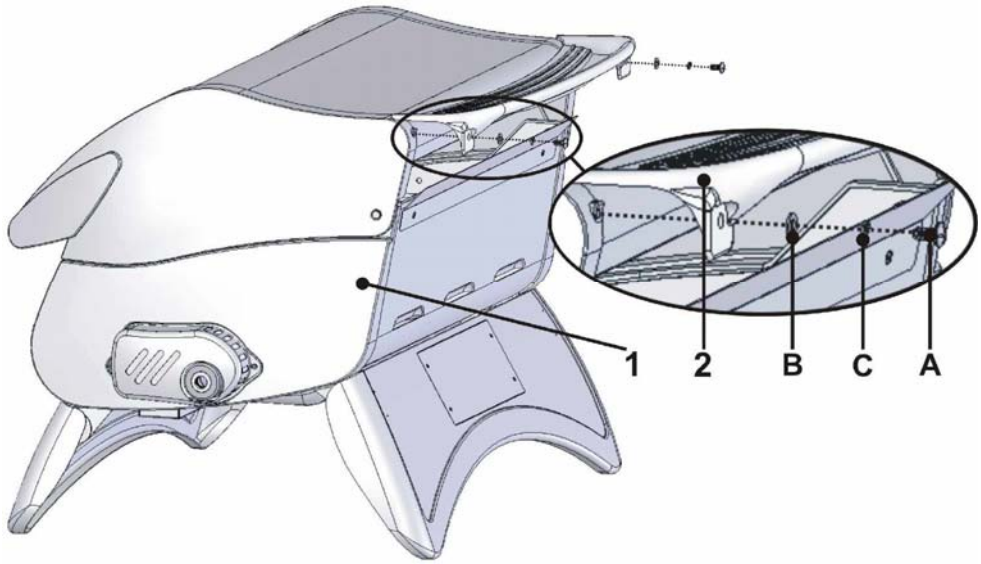
Instrucciones del montaje

Para obtener los mejores resultados
Saque todas las piezas de la caja y asegúrese que tiene todas las piezas frente a usted antes de iniciar el montaje!
Primero ajuste todos los tornillos a mano, y después que esté completamente montado, revise y vuelva a ajustarlos con el destornillador proporcionado.

Paso 1

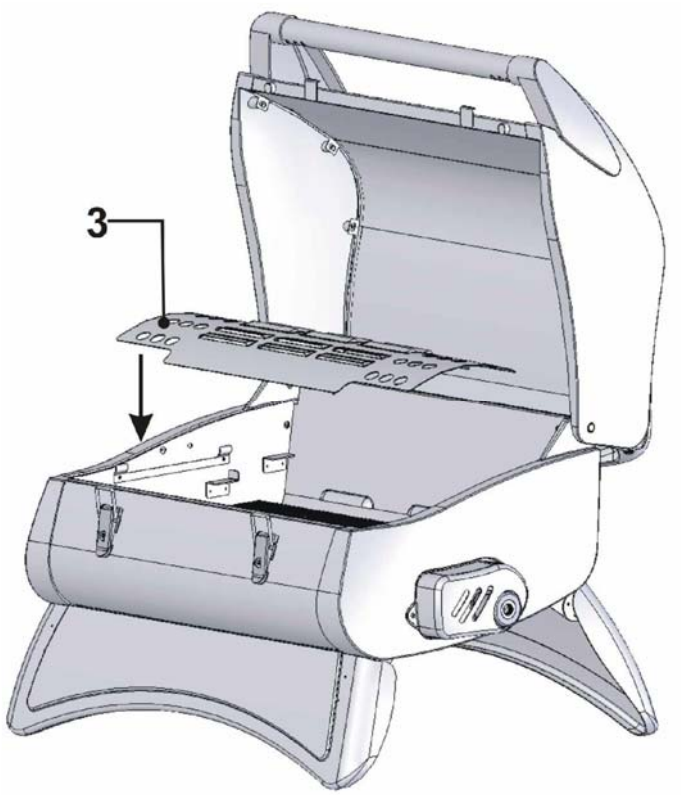
Despliegue el par de soportes del cuerpo de la parrilla hacia adelante (1) como está mostrado.





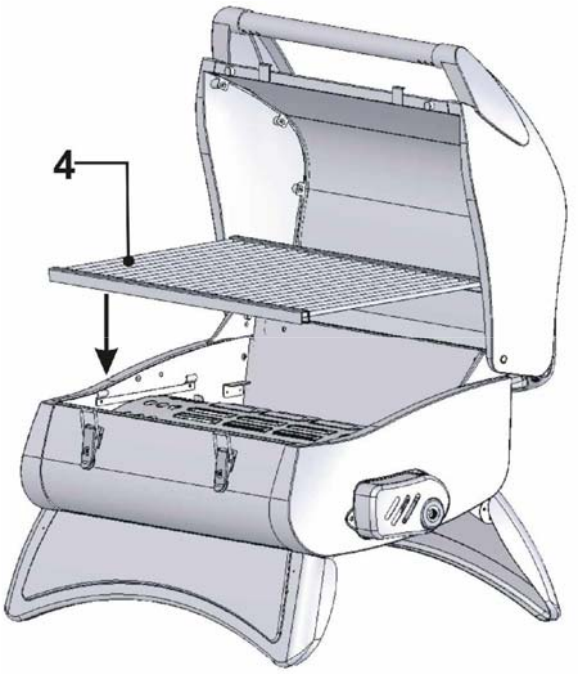
Paso 2

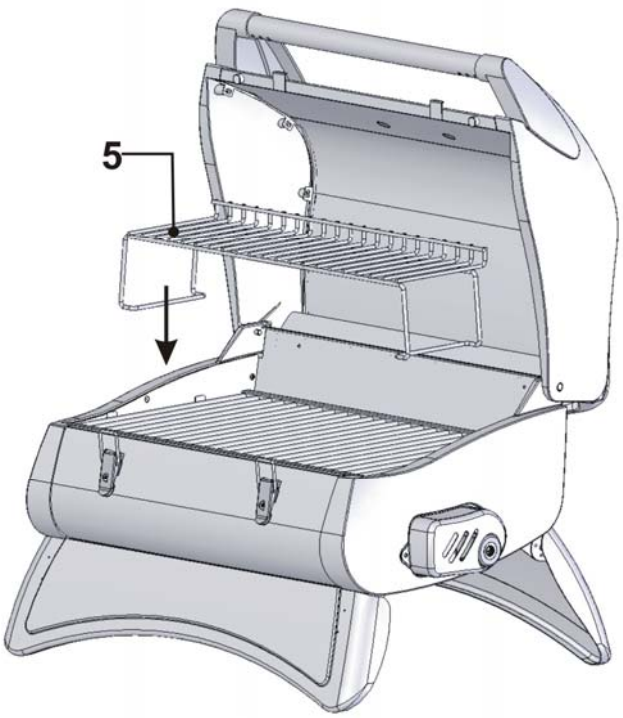
Alinee cada hoyo en el ala de la tapa (2) con los hoyos del cuerpo de la parrilla. Enrosque el tornillo (A) con una arandela de seguridad (C) y una arandela plana (B) dentro de cada hoyo pretaladrado.



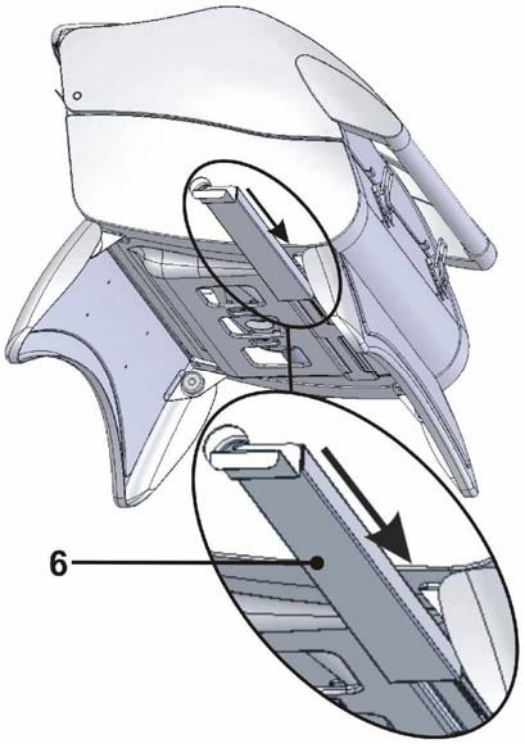
Paso 3
Coloque la placa de calentamiento (3) dentro del cuerpo de la parrilla, encima del quemador.

Paso 4
Ponga la parrilla de cocinar (4) dentro del cuerpo de la parrilla, encima de la placa de calentamiento, como está mostrado.





Paso 5
Inserte los ganchos de la rejilla de calentamiento (5) dentro de los hoyos pretaladrados en la tapa y el cuerpo de la parrilla.



Paso 6
Inserte la bandeja de grasa (6) dentro del riel debajo del cuerpo de la parilla como está mostrado.

Paso 7
Instale el regulador (7) dentro del orificio del quemador.

Paso 8
Gire el control del regulador hacia la posición “LOCK OFF”.
Conecte el cilindro de gas con la abertura del regulador como está mostrado.

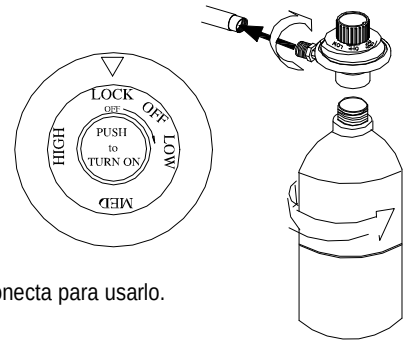
Montaje completo

Manejo de la parrilla

¡Utilice solo el regulador que se proporciona con el aparato!
Si necesita reemplazarlo, por favor, llame a nuestro centro de atención al cliente. La utilización de componentes y piezas no autorizados puede provocar riesgos en el uso del aparato.

Conexión del cilindro de gas:

El cilindro de propano debe estar construido y marcado de acuerdo a las especificaciones dictadas para este tipo de recipientes por el Departamento de Transportes de los Estados Unidos (DOT).
Solo deben usarse los cilindros que lleven la palabra "propano". Utilice solo cilindros de una libra (16.4 oz) equipados con un dispositivo de conexión compatible con aparatos de cocina de ambientes exteriores. El cilindro de propano debe estar preparado para realizar extracciones de vapor. Siempre que no se use el dispositivo, debe desconectar el cilindro. Solo podrá almacenar el dispositivo en lugares cerrados cuando haya desconectado y retirado el cilindro de gas. Los cilindros de gas deben almacenarse fuera de la vivienda, fuera del alcance de los niños y en recintos como garajes o similares. ¡No debe almacenar nunca sus cilindros en recintos donde la temperatura supere los 125ºF! Antes de conectarlo al aparato asegúrese de que el cabezal del cilindro, el cabezal de la válvula reguladora y los cabezales de los quemadores están limpios. Conecte la válvula reguladora y apriétela hasta ajustarla. Desconecte el cilindro de propano de la válvula reguladora cuando el aparato no esté en uso. NO OBSTUYA el flujo de aire procedente de la combustión ni el flujo de aire de ventilación de la parrilla.



PELIGRO: Un fuego que podría causar la muerte o una herida grave puede ocurrir si lo siguiente no se sigue exactamente:
Nunca guarde o use gasolina ni otra sustancia volátil cerca de esta parrilla.
No almacene ningún cilindro de reserva de propano debajo o cerca de esta parrilla o cerca de otro aparato que emana calor.
No recargue nunca un cilindro desechable.

PELIGRO
Para prevenir el peligro de fuego o una explosión cuando se revisan fugas:
1. Siempre realice "la prueba de escape" antes de encender la parrilla y cada vez que el cilindro se conecta para usarlo.
2. No fume ni permita otras fuentes de ignición en el área mientras se realiza una prueba de escape.
3. Realice la prueba de escape afuera en un área bien ventilada.
4. No utilice cerillas, encendedores ni una llama para verificar escapes de gas.
5. No utilice la parrilla hasta que todos los escapes han sido controlados, si usted no puede detener un escape, desconecte el suministro del propano, y llame al servicio de aparatos de gas o a su suministrador local de gas de propano.

Búsqueda de fugas

1. Prepare una solución suave de unos 0-90ml (2-3) oz. mezclando una parte de jabón de fregar platos con tres partes de agua.
2. Asegúrese de que los mandos de control están en la posición "OFF".
3. Rocíe la solución de jabón con agua en la válvula del cilindro hasta la conexión del regulador.
4. Abra la válvula del cilindro de gas.
5. Inspeccione la solución que ha depositado sobre la conexión en busca de burbujas. Si NO aparecen burbujas, la conexión es segura.
6. Si aparecen burbujas, probablemente se deba a que la conexión tiene una fuga. Vaya al paso 7.
7. Desconecte el regulador con el cilindro y vuelva a conectarlo, asegurándose de que la conexión está segura.
8. Vuelva a realizar la prueba con la solución de agua y jabón.
9. Si continúan apareciendo burbujas, reemplace el cilindro o contacte al centro de servicios.

Encendido de su parrilla

Peligro: Si no abre la tapa de los quemadores de su barbacoa o no espera 5 minutos a que el gas se disipe si la barbacoa no se enciende, puede provocar severas explosiones que a su vez pueden causar serios daños personales e incluso la muerte. **ADVERTENCIA**: nunca esté parado con la cabeza directamente sobre la parrilla cuando se está preparando para encenderla, a fin de evitar daños corporales.

Quemador principal

1. Abra la tapa del aparato cuando encienda la parrilla.
   ADVERTENCIA: Intentar encenderla con la tapa puesta puede causar una explosión. Asegúrese de que no existen obstrucciones en el flujo de aire hacia la unidad de gas. Las arañas y otros insectos pueden anidar allí y obturar el quemador o los orificios de los conductos de unión entre el cilindro de gas y el aparato. Un conducto de conexión del quemador obstruido puede provocar un incendio en la parte interior del aparato.
2. Asegúrese que el regulador esté en la posición "Lock Off".
3. Prenda el suministro de gas "on" conectando el cilindro de propano con la válvula del regulador.
4. Encienda la parrilla con un cerilla o encendedor a través del hoyo en el costado de la parrilla: IMPORTANTE: Use el hoyo que está en el costado opuesto donde el regulador está conectado.
5. Presione y gire el mando de control en la válvula a la posición "High". Observe la placa de cerámica en la superficie del quemador infrarrojo. Después de 5-10 segundos, el quemador debería sentirse tibio y el color de la placa cerámica debería ponerse roja en 2-3 minutos.
6. Si el quemador no se enciende tras el primer intento, ponga el mando de control en la posición "off" y espere 5 minutos a que se disipe el gas antes de intentar encender de nuevo la parrilla. Si el quemador se apaga durante el encendido, corte el suministro de gas inmediatamente y abra la tapa durante 5 minutos para que el gas se disipe. Intente volver a encenderlo.
7. Si el quemador infrarrojo se extingue accidentalmente, inmediatamente gire el botón de control hacia la posición "OFF".
   (Vea el diagrama del lado derecho) y refríase a la sección de **Solución de problemas** en la pagina 13 para la causa apropiada del apago accidental del quemador y la solución.

Antes de cocinar en esta parrilla por primera vez, manténgala encendida, con la tapa cerrada y con el gas en posición "high" por lo menos 15 minutos. Esta operación ayudará a limpiar mediante el calor los componentes internos, y ayudará a disipar el olor a pintura del acabado del aparato.

Limpie su parrilla después de cada uso, NO emplee limpiadores abrasivos o inflamables, ya que pueden dañar las piezas de este producto llegando a causar un incendio. Límpielo con agua jabonosa templada.

Observe el color y la calentura de la placa cerámica cuando está prendida:

La llama pueda ser vista en un área oscura. Después de 5-10 segundos, el quemador debería sentirse tibio y el color de la placa cerámica debería ponerse roja en 2-3 minutos.

Confirme que el quemador esté propiamente encendido refiriéndose a la descripción de arriba. Si el color y la calentura aparecen anormales, consulte a la sección de **Solución de problemas en** la página 13 para resolver la solución.

Estallidos Súbitos

"Estallidos" a veces ocurren cuando hay caída de grasa de alimentos en la placa(s) caliente(s) de la distribución del calor o en los quemadores y se enciende. Algunos estallidos son normales y deseables, pues ayudan a impartir los sabores extraordinarios asociados con alimentos asados a la parrilla. El control de la intensidad de los estallidos es necesario, sin embargo, para evitar alimentos quemados o cocinados desigualmente y para prevenir la posibilidad del fuego accidental.

ADVERTENCIA: Siempre controle la parrilla al cocinar de cerca y gire el nivel de la llama hacia abajo (LOW) o OFF, si los estallidos se intensifican.

Apagado del quemador

Siempre gire la perilla de la válvula hacia la derecha a la posición de "LOCK OFF".

Desconecte inmediatamente el suministro de gas del cilindro de propano.

Procedimiento para recomenzar la válvula de seguridad de exceso del flujo de gas

Un repentino apague del flujo de gas ocurre si se abre el tanque de gas propano muy rápido.
Este procedimiento es efectivo para todos los tamaños de tanques de propano líquido.
Para que la prueba mayor de seguridad se lleve a cabo con éxito, por favor siga cuidadosamente los procedimientos de abajo.1. Cierre la válvula del regulador hacia la posición "LOCK OFF"

2. Desconecte el tanque de gas de la válvula del regulador.
3. Abra la tapa de la parrilla;
4. Gire a la posición HIGH la válvula del regulador.
5. **Espere por lo menos 1 minuto**.
6. Cierre la válvula del regulador hacia la posición "LOCK OFF".
7. **Espere por lo menos unos 5 minutos.**
8. Re-conecte el tanque de gas propano líquido a la válvula del regulador**.**
9. **Con la tapa abierta de la parrilla**, gire la válvula del regulador hacia la posición HIGH y encienda la parrilla.
10. Observe la placa cerámica cuando esta encendido: Después de 5-10 segundos, el quemador debería sentirse tibio y el color de la placa cerámica debería ponerse roja en 2-3 minutos.
11. **Si la parrilla no se enciende,** cierre la válvula del regulador a la posición de "LOCK OFF" y desconecte el tanque de gas. Luego contacte al centro de servicios para más asistencia.

Limpieza y cuidado

IMPORTANTE

Siempre permita que su parrilla esté completamente fría antes de cubrirla para prevenir la corrosión que la condensación provoca.

Precaución: Las operaciones de limpieza y cuidado de la parrilla deben llevarse a cabo cuando el aparato esté frío y con el abastecimiento de gas cortado mediante la desconexión del cilindro de propano.

NO LIMPIE ninguna pieza de la parrilla en el lavavajillas. El calor extremo podría dañar el acabado.

Limpieza

Mantener la parrilla funcionando sin nada después de cada uso (durante al menos 15 min) evitará la acumulación de restos de comida en la rejilla.

Materiales de limpieza recomendados

Detergente lavavajillas suave
Balleta limpiadora de nylon Clip
para papel Rascador/cuchillo
Agua caliente
Cepillo metálico
Aire comprimido

NO USE limpiadores que contengan ácido, sustancias minerales o xileno.

Superficies externas

Utilice una solución de detergente lavavajillas suave y agua caliente para su limpieza, después enjuáguelos con agua.

Superficies internas

Si el interior de la tapa de la parrilla tiene el aspecto de "pintura pelada", eso significa que la grasa quemada acumulada se ha convertido en carbón y se está cayendo. Límpielo con una solución fuerte de detergente y agua caliente. Enjuáguelo con agua y déjelo secar completamente.

El fondo interior de la parrilla Extraiga los residuos con un cepillo, un rascador y/o una balleta, después lávelo con un detergente lavavajillas y agua caliente. Enjuáguelo con agua y déjelo secar completamente.

Las parrillas – Las parrillas de porcelana tienen una composición parecida a la del cristal, por lo que deben ser manipuladas con cuidado para no dañarlas. Utilice una balleta limpiadora de nylon o cepillo y una solución suave de detergente lavavajillas o bicarbonato con agua caliente para su limpieza. También puede utilizar limpiadores en polvo no abrasivos con las manchas más difíciles, después enjuáguelas con agua.

Placas de calentamiento – Limpie los residuos con un cepillo metálico y lávelas con agua jabonosa. Enjuáguelas con agua.

Recetas galardonadas de barbacoa

Salsa barbacoa infalible
Ingredientes:

¼ de taza de cebolla muy picada
2 cucharadas de mantequilla o margarina
¼ de taza de azúcar marrón muy tamizado
1 cucharada de salsa Worcestershire
¼ de cucharadita de salsa de pimiento picante
1 Diente de ajo muy picado
¼ taza de zumo de limón
1 taza de Ketchup
1 cucharadita de mostaza.

Preparación:
Cueza la cebolla y el ajo en la margarina (o mantequilla) hasta que se ablande. Añada el resto de ingredientes y llévelo a ebullición. Déjelo cocer destapado durante 15 o 20 minutos. Una vez utilizada, guarde el resto en la nevera.

Pollo marinado de mamá
Ingredientes:

¼ de taza de mostaza de Dijon
2 cucharadas de zumo de limón
1 ½ cucharadas de salsa Worcestershire
½ cucharada de estragón seco
¼ de cucharadita de pimienta negra recién molida
4 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel

Preparación:
Mezcle bien todos los ingredientes. Marine el pollo durante varias horas. Áselo descubierto a fuego medio durante 10 o 15 minutos.
El pollo está listo cuando sus jugos están claros.

Filete con miel a la barbacoa
Ingredientes:

5 libras de punta de solomillo en filetes
2 cucharaditas de pimentón molido
1 cucharadita de pimienta negra
2 dientes de ajo - machacados
1 cebolla grande
1 taza de miel

Preparación:
Mezcle bien todos los ingredientes y marine el filete por 7-8 horas. Remueva el filete marinado y áselo a fuego bien alto hasta que adquiera el cocido deseado. Caliente el residuo del marinado hasta que hierva y viértalo sobre el filete asado antes de servir.

Trucha a la parrilla estilo "hardcore"
Ingredientes:

¼ de taza de zumo de limón o lima
2 cucharadas de mantequilla derretida
2 cucharadas de aceite vegetal
2 cucharadas de perejil picado
1 cucharada de salsa picante
½ cucharada de jengibre molido
½ cucharadita de sal
4 truchas frescas – aproximadamente de
1 libra de peso cada una

Preparación:
Mezcle bien el zumo de limón, la margarina, el aceite, perejil, las semillas de sésamo, la salsa picante, el jengibre y la sal. Haga varios orificios en la piel del pescado.
Pase el pescado por la mezcla hasta que se empape bien por dentro y por fuera. Cúbralo. Métalo en la nevera durante 30 o 60 minutos dándole la vuelta de vez en cuando.
Saque el pescado del marinado. Póngalo en la parrilla; extienda los restos del marinado sobre el pescado mientras se asa. Cocínelo a fuego alto durante minutos.
Déle la vuelta; vuelva a extender los restos del marinado por el otro lado y déjelo al fuego
5 minutos más. El pescado estará hecho cuando se deshaga fácilmente con el tenedor –manténgalo al fuego hasta que se haga a su gusto.

Vegetales a la parrilla
Ingredientes:
¾ de taza de aceite de oliva
¼ de taza de vinagre de vino tinto
1 cucharadita de romero
1 cucharadita de hojas frescas de tomillo
1 cucharadita de albahaca fresca picada
1 cucharada de ajo picado
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta negra molida
1 cucharadita de orégano fresco picado
2 libras de vegetales variados, enteros o troceados, al gusto del consumidor

Preparación
Mezcle todos los ingredientes en un cuenco pequeño. Marine los vegetales con la salsa, cúbralos y métalos en la nevera durante unas 2 horas.
Ase los vegetales a fuego medio hasta que se ablanden, cubriéndolos de vez en cuando con el resto del marinado mientras se asan. El tiempo de cocción variará según los vegetales escogidos.

Solución de problemas de la parrilla de gas

Problema	Causa Probable	Prevención/Solución
El quemador no se enciende con la cerilla	No hay flujo de gas	Compruebe si el cilindro de propano de gas está vacío. Si no lo está, consulte el apartado "Procedimiento para recomenzar la válvula de seguridad de exceso del flujo de gas" (altura reducida de la llama). Si está vacío cámbielo.
	Obstrucción del flujo de gas.	Limpie el tubo del quemador.
	Desconexión del quemador con la válvula.	Reconecte el quemador con la válvula.
	Telas de araña o nidos de insectos en los conductos.	Limpie los conductos.
	Orificios del quemador están obturados o bloqueados.	Limpie los orificios del quemador.
Patrón irregular de la calentura y/o color de la placa cerámica.	Orificios del quemador están obturados o bloqueados.	Limpie los orificios del quemador.
	El quemador nuevo puede tener residuos de aceite de su manufactura.	Caliente la parrilla por unos 15 minutos con la tapa cerrada.
	Telarañas o nidos de insectos en la junta del venturi.	Limpie el venturi.
	Residuos de comida, grasa o condimentos de sal en el quemador.	Limpie el quemador.
	Alineación incorrecta de la válvula con el tubo venturi del quemador.	Asegúrese de que el tubo venturi esté correctamente conectado con la válvula.
La llama se apaga	Vientos fuertes.	Sitúe la parrilla a favor del viento o aumente la altura de la llama.
	Nivel bajo de gas propano.	Cambie el cilindro de propano.
	Válvula de Exceso de gas ha sido activada.	Consulte el apartado "Procedimiento para recomenzar la válvula de seguridad de exceso del flujo de gas".

Llamaradas	Grasa acumulada.	Limpie la parrilla.
	Exceso de grasa en la carne.	Quite la grasa antes de asar la carne.
	Exceso de temperatura.	Ajuste (baje) la temperatura.
Fuego graso persistente alrededor del quemador.	Grasa atrapada por acumulación de restos de comida.	Gire los mandos en OFF. Desconecte el cilindro de propano. Mantenga la tapa de la parrilla bajada y deje que el fuego se consuma. Después de que la parrilla se enfríe, extraiga y limpie todas las piezas.
Reflujo [fuego en los tubos del quemador o quemadores]	Quemador y/o tubos del quemador están bloqueados.	Limpie el quemador y/o tubos del quemador.
La parte interior de la tapa se está ¨pelando¨.	La tapa es de acero inoxidable, no está pintada.	Los depósitos de grasa quemada se han carbonizado y se están cayendo. Límpiela.

PROGRAMA DE GARANTÍA

Para obtener este programa de garantía es requerido proveer el Recibo de compra, la cual se hace efectiva a partir del día de pago del producto. Si el cliente no provee el recibo de compra o si la garantía ha caducado pagará el costo de las partes, envío y transporte. **Registración de su producto es voluntaria y por favor mantenga su recibo original como prueba de su compra.**

30-Días Garantía Completa

Se otorgará 30-Días de Garantía Completa a partir de la fecha de compra, a cualquiera de las partes que estén defectuosas o extraviadas durante el embalaje para ser reemplazadas sin costo alguno, siempre y cuando el cliente presente el recibo de compra.

Garantía Limitada

10 Años de Garantía para los quemadores infrarrojos.

1 Año de Garantía para todas las partes defectuosas que afecten el funcionamiento normal de la parrilla de gas.

Disposiciones de la Garantía:

Esta garantía no es transferible y tampoco cubre fallas ocasionadas por el mal uso e instalación inapropiada o de un mal mantenimiento.
Esta garantía es solamente para el reemplazo de partes defectuosas y no cubre por costos de obra laboral, o daños casuales o consecuentes.
Esta garantía no cubre resquebrados, astillados y rasguños de las superficies pintadas o de porcelana, ni tampoco cubre corrosión o descoloramiento debido al mal uso, falta de mantenimiento, medio ambiente hostil, accidentes, modificaciones, abuso o negligencia.
Esta garantía no cubre daños causados por el calor, limpiadores químicos o abrasivos, resultando que las partes cubiertas de esmalte de porcelana se agrieten y raspen o cualquier otro daño causado a las demás partes usadas durante la instalación u operación de la parrilla de barbacoa de gas.

Algunos países no aceptan la limitación o exclusión de daños tanto causales como ocasionales, por lo que la anterior limitación o exclusión podría no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga un derecho legal específico, y también podría poseer otros derechos que variarán en función del país.

Si tiene cualquier pregunta relacionada con el producto o la garantía, visite por favor nuestro sitio Web en www.bbqtek.com **o envíenos un correo electrónico a** service@bbqtek.**com o llame a nuestro centro de servicio al cliente en el número** 1-877-885-8227**, de 6:00 de la mañana a 4:30 de la tarde. (PST), de lunes a viernes.**

Impreso en China